

Bunte Gnocchi-Pfanne mit Hähnchen

Zutaten

- 100 g Zuckerschoten
- 150 g Kirschtomaten
- 250 g Hähnchenbrustfilets
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 500 g Gnocchi a.d. Kühlregal
- 250 ml Wasser
- 100 ml Sahne zum Kochen, 15 % Fett
- 1 Beutel MAGGI Fix für Gemüse-Pfanne mit Hähnchen
- 5 Stängel Schnittlauch

Zubereitung

1. Zuckerschoten putzen, waschen und schräg halbieren. Kirschtomaten waschen und halbieren. Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden.
2. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Hähnchenbrustwürfel darin anbraten. Zuckerschoten und Gnocchi zugeben und kurz mitbraten.
3. Wasser und Sahne zugießen. MAGGI Fix für Gemüse-Pfanne mit Hähnchen einrühren und zum Kochen bringen. Bei geringer Wärmezufuhr 5 Min. kochen. Dabei gelegentlich umrühren. Kurz vor Ende der Garzeit die Kirschtomaten zugeben und darin heiß werden lassen. Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. Vor dem Servieren mit Schnittlauch bestreuen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	69 g
Energie	529 kcal
Fett	14 g
Protein	30 g

🕒 25 Minuten

⊕ 3 Portionen